

TARTE À LA RHUBARBE MERINGUÉE



Ingrédients (6-8 personnes) :

1 fond de pâte feuilletée (épaisse) ou de
pâte brisée
1 kg de rhubarbe épluchée
3 œufs
20 cl de crème liquide
250 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 cs de maïzena



- Dans un petit saladier mettre à macérer la rhubarbe coupée en tronçons avec 50 g de sucre pendant 1 ou 2 heures.
- Préchauffer le four à 200° (Th 7).
- Dans un autre saladier battre 1 œuf entier et 2 jaunes avec 100 g de sucre, le sucre vanillé, la maïzena et la crème.
- Mettre la pâte dans un moule à tarte, disposer dessus la rhubarbe préalablement égouttée (elle doit remplir le moule) et verser l'appareil aux œufs.
- Mettre au four environ 30 minutes.
- Pendant ce temps battre les 2 blancs d'œufs en neige avec 1 pincée de sel, quand les blancs sont fermes ajouter 100 g de sucre par petites quantités (il est possible d'en rajouter 1 ou 2 en fonction de l'épaisseur de la meringue souhaitée).
- Lorsque la tarte est cuite, baisser le four à 100° (Th 3). Mettre la meringue dans une poche à douille, sortir la tarte du four et garnir en commençant par le centre. Il est possible aussi de mettre la meringue à la spatule et ensuite de faire un dessin à l'aide d'une fourchette.
- Remettre la tarte meringuée dans le four pour environ 1 h, la meringue doit durcir sans prendre trop de coloration.
- Sortir la tarte du four, servir la tarte tiède ou froide.